FICHA TÉCNICA

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO:	OLLA CAZO INDUSTRIAL / RECIPIENTE DE COCCIÓN Y REDUCCIÓN DE 8 LITROS CON MANGO LARGO Y ASA AUXILIAR
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Recipiente cilíndrico profundo de cocción industrial con capacidad nominal de 8 litros, diseñado para la elaboración, calentamiento, concentración y reducción de salsas, caldos, jarabes, almíbares, lácteos y mezclas culinarias o de procesamiento técnico de alimentos. • Capacidad: 8 Litros (volumen útil). • Estructura y Fondo: Fondo difusor/termo difusor de triple capa (Sándwich: Acero - Aluminio - Acero) para distribución homogénea del calor y prevención de puntos de sobrecalentamiento o quemado de alimentos. • Sistema de Sujeción: Mango tubular ergonómico aterciopelado/remachado de gran longitud y toque frío, complementado con un asa lateral auxiliar fija de seguridad para manipulación con ambas manos al estar lleno. • Borde y Vertido: Borde reforzado antigoteo con labio vertedor para facilitar la transferencia limpia de líquidos. • Higiene y Seguridad: Acero inoxidable de grado alimenticio no reactivo con alimentos ácidos, de superficie lisa de fácil lavado, desinfección y apto para autoclave/esterilización.
COLOR	Plata / Gris metálico con acabado satinado o pulido espejo exterior e interior con escala graduada de volumen.
MATERIAL	Acero Inoxidable AISI 304 (18/10) de grado alimenticio de alto espesor (mínimo 1.2 mm - 1.5 mm). Fondo termo difusor encapsulado con alma de aluminio puro.
GARANTIAS	Empaque Sellado
PRESENTACION DEL BIEN	Por unidad
UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
CODIGO UNSPEC	52151800
IMAGEN	

FIRMA DE QUIEN LA PROYECTA Y DEL COORDINADOR CON FECHA DE ELABORACION.

LINA JESBLEYDI BARRETO PORTELA

17/09/2026